

MENU CHARTREUSE 47.00 € TTC

Rosace de Saumon Fumé, Toast Herbacé,
Crème de Raifort et Légumes de Saison.

OU

Mousseline de Poisson, Soupe de Roche
Sauté de Légumes d'Hiver

OU

Terrine de Canard aux Fruits secs Compotée Oignons

OU

Velouté de Champignons, Feuilleté d'Œufs Brouillés



Suprême de Volaille Sauce aux Noix,
Aumônière aux Champignons.

OU

Pavé de Saumon, Purée de Potimarron
et Beurre Blanc à la Châtaigne.



Fromage Blanc à la Crème. (suppl. 2.50 €)
Assiette de Fromages Choisis (suppl. 5.00 €)



Dessert des Pères Chartreux au Chocolat et Tarte aux Noix.

OU

Mendiant Glacé aux Fruits Secs, Coulis de Caramel

OU

Moelleux Chocolat et Glace Vanille Réduction Orange-Vanille
et Tuile Chocolat.

MENU VERCORS à 59.00 € TTC

Mousseline Fine de Saint Jacques et Sauce Homardine.

OU

Duo de Saumon Gravalax, Crêpe de Saumon Fumé et Mousse Mascarpone.

OO

Terrine de Foie Gras au Vin Chaud, Marmelade d'Orange & Emulsion Vin Chaud.



Roulade de Filet de Cabillaud au Jambon et Basilic,
Poêlée de Pleurotes aux Légumes.

OU

Filet de Bœuf aux Echalotes, Tomates Confites,
Samossa de Légumes au Foie Gras

OU

Magret de Canard Rôti, Risotto aux Champignons et Sauce Cèpes.

OU

Souris d'Agneau Braisée, Toast à la Moelle, Pomme de Terre Farcie
(suppl.3.0 €)



Assiette de Fromages Choisis

Ou

Saint Marcellin Chaud aux Noix



Croustillant Chocolat-Praliné, Sorbet Chocolat et Emulsion Grand Marnier.

OU

Verrine Autour de l'Ananas et Noix de Coco

(Ananas caramélisé au Rhum, Crème Brûlée Noix de Coco, Emulsion Ananas).

Ou

Soufflé Glacé Grand Marnier, Sauté de Clémentine

MENU BELLEDONNE à 68.00 € TTC

Déclinaison de Homard dans Tous ses Etats,
Vinaigrette de Crustacés à l'Huile de Noisettes.

OU

Cassolette de Ris de Veau et Foie Gras Poêlé en Soupe de Morilles.

OU

Brochette de Saint-Jacques, Fondue de Poireaux Vanillée,
Sauce Mascarpone.

OU

Escalope de Foie Gras Poêlé, Salpicon de Fruits Frais,
Jus Court à la Badiane.



Millefeuille de Bœuf Façon Rossini aux Effluves de Truffes.

OU

Duo d'Agneau Grillé Trilogie de Purée (Panais, Potimarron, Vitelotte)
Champignons Sautés, Jus du Plat.

OU

Quasi de Veau Rôti, Risotto aux Truffes,
Crème de Morilles et Sauté de Légumes du Moment.

OU

Filet de Bar, Tatin de Fenouil aux Epices Douces, Jus Court au Porto.



Assiette de Fromages Choisis.

Ou

Saint Marcellin Chaud aux Noix



Tiramisu de Pommes en Déstructuration, Glace Crème Brûlée.

OU

Gratin de Fruits Frais et Sorbet de Saison

OU

Sablé à la Poire, Crème Cannelle, Glace Amandes Douces

OU

Buche Glacée Mandarine Chocolat.

FORFAITS BOISSONS

A rajouter aux menus
(1 bouteille de vin pour 3 personnes)

Option Apéritif

Kir au blanc de blanc pétillant, jus de fruits, assortiment de feuilletés : **6.20 €**
Champagne et jus de fruits, assortiment de feuilletés : **12.90 €**

Forfait n° 1 9.20 € TTC

Alsace
Merlot d'Ardèche
Eaux minérales, Cafés, Infusions

Forfait n° 2 10.20 € TTC

Sauvignon de Gascogne
Côte du Rhône La Grivelère
Eaux minérales, Cafés, Infusions

Forfait n° 3 12.10 € TTC

Macon Vinzelle ou Malvoisie
Bordeaux Blaye La Croix de Guillot ou Côte du Rhône La Soumade
Eaux minérales Café Infusions

Forfait n° 4 19.20 € TTC

St Véran terres noires ou Tariquet 1ères Grives
Lussac Saint Emilion - Château de Barbe Blanche ou Côtes de Nuit Lécheneaut
Eaux minérales Café Infusions

Forfait n° 5 28.00 € TTC

Chablis 1^{er} Cru Louis Michel ou Sauternes Les Sablettes
St Emilion 1^{er} cru Château Pipeau ou Mercurey 1^{er} cru Clos de Tonnerres
Eaux minérales, Cafés, Infusions